



Fabio Gea

Pinotto

2020

Italie



Appellation :	Dolcetto d'Alba DOC
Cépage :	100% Dolcetto
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Piémont
Degré alcoolique :	12,5%vol
Elevage :	Amphore en porcelaine



Histoire :

Dès 2010, le géologue Fabio Gea réanime deux petites vignes anciennes qui appartiennent à sa famille situées à Bricco di Neive sur la commune de Barbaresco. Le jeune vigneron piémontais oscille entre tradition et innovation. La tradition, il s'y conforme en l'honneur de son grand-père, Notu, qui a élevé ses vignes dans le plus grand respect de l'écosystème pour conserver toute la pureté du fruit.

C'est ainsi que Fabio, dans son petit domaine de Neive, bichonne son hectare et demi de vignes de 25 à 90 ans d'âge de dolcetto, barbera ainsi que du très noble nebbiolo au sein de Barbaresco.

La petite production incluant Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Barbaresco et Barbera d'Alba est pleine de charme, exprimant avec la plus grande authenticité toutes les subtilités des lieux.

Description :

Pinotto est issue de raisins éraflés à la main, vinifiés dans une amphore en porcelaine pendant un an. Au nez, un subtil bouquet de rose, de violette et d'épices. En bouche, le vin est frais avec des notes de rhubarbe acidulé, de canneberge et de poivre du sichuan. Les tannins sont fins et la finale persistance. Un vin intense, au caractère de vinification nature.

Accords :

Viandes rouges, Pâtes fraîches
Charcuteries

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

